

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

## НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?



Соответствие блюд  
утверждённому меню



Наличие протоколов  
лабораторных  
исследований контроля  
качества и безопасности  
поступающих продуктов  
и выпускаемых блюд



Санитарно-техническое  
состояние столовой,  
включая мебель и посуду



Удовлетворённость детей  
ассортиментом  
и качеством блюд



Соблюдение детьми правил  
личной гигиены  
(мытьё рук перед  
приёмом пищи)



Объём несъеденных остатков,  
причины отказа от конкретных блюд



Состояние санитарной  
одежды работников  
пищеблока  
(халат, фартук,  
головной убор,  
рабочая обувь)



Качество информирования  
родителей и детей  
о здоровом питании

## ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ШКОЛЬНОМ ПИТАНИИ:



Продукты домашнего  
изготовления



Макароны по-флотски (с мясным  
фаршем), макароны с рубленным  
яйцом, яичница-глазунья



Мясо диких животных,  
яйца и мясо  
водоплавающих птиц



Жгучие приправы (уксус,  
горчица, хрен, перец острый)



Зельцы, кровяные, ливерные,  
сырокопчёные колбасы,  
заливные блюда, студни,  
форшмак из сельди



Острые соусы, кетчупы, майонез,  
маринованные овощи и фруктам



Грибы, сало, маргарин,  
паштеты, блинчики с мясом  
или творогом



Кремовые кондитерские изделия  
(пирожные, торты)



Жареные во фритюре  
пищевые продукты и изделия



Арахис, карамель,  
в том числе леденцовая



Окрошки и холодные супы



Газированные напитки,  
энергетики, натуральный кофе,  
квас, кумыс

# Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

- |                          |  |                          |  |
|--------------------------|--|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы   | <input type="checkbox"/> | Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии   |
| <input type="checkbox"/> | Вывешено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней)   | <input type="checkbox"/> | От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в советующем журнале)                             |
| <input type="checkbox"/> | Вывешено ежедневное (фактическое) меню   | <input type="checkbox"/> | За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии |
| <input type="checkbox"/> | В меню нет повторов блюд в смежные дни   | <input type="checkbox"/> | Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)         |
| <input type="checkbox"/> | В меню нет запрещённых блюд и продуктов  | <input type="checkbox"/> | Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи  |
| <input type="checkbox"/> | Количество приёмов пищи в цикличном меню соответствует режиму работы школы                                   | <input type="checkbox"/> | В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности  |
| <input type="checkbox"/> | Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук) |                          |  |
| <input type="checkbox"/> | Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены   |                          |  |
| <input type="checkbox"/> | Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утверждённым           |                          |  |
| <input type="checkbox"/> | Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи  |                          |  |

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзора).

## **ВАЖНО!**

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется локальным нормативным актом школы.

